

Moulinex® cookeo ⊕



Moulinex® cookeo ⊕

FR

- P. 006-007 - AVANT UTILISATION
- P. 008-009 - UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT
- P. 010 - MENU ON/OFF
- P. 011-012 - MENU RÉGLAGES
- P. 013-018 - MENU MANUEL
- P. 019-020 - MENU INGRÉDIENTS
- P. 021-022 - MENU RECETTES
- P. 023-024 - INGRÉDIENTS - RECETTES
- P. 025-028 - MENU FAVORIS
- P. 029-032 - NETTOYAGE ENTRETIEN
- P. 033-034 - SECURITE
- P. 035 - RÉOLUTION DES PROBLÈMES

DE

- S. 066 – 067 - VOR GEBRAUCH
- S. 068 – 069 - VERWENDUNG UND BETRIEB
- S. 070 - MENÜ „EIN/AUS“
- S. 071 – 072 - MENÜ „EINSTELLUNGEN“
- S. 073 – 078 - MENÜ „MANUELL“
- S. 079 – 080 - MENÜ „ZUTATEN“
- S. 081 – 082 - MENÜ „REZEPTE“
- S. 083 – 084 - ZUTATEN – REZEPTE
- S. 085 – 088 - MENÜ „FAVORITEN“
- S. 089 – 092 - REINIGUNG UND PFLEGE
- S. 093 – 094 - SICHERHEIT
- S. 095 - FEHLERBEHEBUNG

NL

- P. 036-037 - VOOR GEBRUIK
- P. 038-039 - GEBRUIK EN BEDIENING
- P. 040 - AAN/UIT-MENU
- P. 041-042 - MENU INSTELLINGEN
- P. 043-048 - MENU HANDMATIG
- P. 049-050 - MENU INGREDIËNTEN
- P. 051-052 - MENU RECEPTEN
- P. 053-054 - INGREDIËNTEN - RECEPTEN
- P. 055-058 - MENU FAVORIETEN
- P. 059-062 - REINIGING EN ONDERHOUD
- P. 063-064 - VEILIGHEID
- P. 065 - PROBLEMEN OPLOSSEN

ES

- P. 096-097 - ANTES DE SU USO
- P. 098-099 - USO Y FUNCIONAMIENTO
- P. 100 - MENÚ DE ENCENDIDO/APAGADO
- P. 101-102 - MENÚ DE AJUSTES
- P. 103-108 - MENÚ MANUAL
- P. 109-110 - MENÚ DE INGREDIENTES
- P. 111-112 - MENÚ DE RECETAS
- P. 113-114 - INGREDIENTES - RECETAS
- P. 115-118 - MENÚ DE FAVORITAS
- P. 119-122 - LIMPIEZA Y CUIDADO
- P. 123-124 - SEGURIDAD
- P. 125 - SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PT

- PÁGS. 126-127 - ANTES DA UTILIZAÇÃO
- PÁGS. 128-129 - FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
- PÁGS. 130 - MENU LIGAR/DESLIGAR
- PÁG. 131-132 - MENU DE CONFIGURAÇÃO
- PÁGS. 133-138 - MENU MANUAL
- PÁGS. 139-140 - MENU DOS INGREDIENTES
- PÁGS. 141-142 - MENU DAS RECEITAS
- PÁGS. 143-144 - INGREDIENTES - RECEITAS
- PÁGS. 145-148 - MENU DOS FAVORITOS
- PÁGS. 149-152 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- PÁGS. 153-154 - SEGURANÇA
- PÁGS. 155 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

EN

- P. 186-187 - BEFORE USE
- P. 188-189 - USE AND OPERATION
- P. 190 - ON/OFF MENU
- P. 191-192 - SETTINGS MENUS
- P. 193-198 - MANUAL MENU
- P. 199-200 - INGREDIENTS MENU
- P. 201-202 - RECIPES MENU
- P. 203-204 - INGREDIENTS - RECIPES
- P. 205-208 - FAVOURITES MENU
- P. 209-212 - CLEANING AND CARE
- P. 213-214 - SAFETY
- P. 215 - TROUBLESHOOTING

IT

- P. 156-157 - PRIMA DELL'USO
- P. 158-159 - USO E FUNZIONAMENTO
- P. 160 - MENU DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO
- P. 161-162 - MENU IMPOSTAZIONI
- P. 163-168 - MENU MANUALE
- P. 169-170 - MENU INGREDIENTI
- P. 171-172 - MENU RICETTE
- P. 173-174 - INGREDIENTI - RICETTE
- P. 175-178 - MENU PREFERITI
- P. 179-182 - PULIZIA E CURA
- P. 183-184 - SICUREZZA
- P. 185 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AR

- P. 216-217 - قبل الاستخدام
- P. 218-219 - الاستخدام والتشغيل
- P. 220 - قائمة التشغيل/إيقاف التشغيل
- P. 221-222 - قائمة الإعدادات
- P. 223-228 - قائمة التشغيل اليدوي
- P. 229-230 - قائمة المكونات
- P. 231-232 - قائمة الوصفات
- P. 233-234 - المكونات - الوصفات
- P. 235-238 - قائمة المفضلات
- P. 239-242 - التنظيف والعناية
- P. 243-244 - الأمان
- P. 245 - استكشاف المشكلات وحلها



Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle
Griff zum Öffnen/Schließen des Deckels
Handvat voor openen/sluiten van deksel
Asa de apertura/cierre de la tapa
Pega de abrir/fechar a tampa
Impugnatura di apertura/chiusura del coperchio
Lid open/close handle
مقبض فتح/علق الغطاء



Cuve de cuisson
Kochbehälter
Kookpan
Recipiente de cocción
Cuba de cozedura
Recipiente per la cottura
Cooking pot
وعاء الطهي

Bouton annuler
Knopf Abbrechen
Cancel button
Botón de cancelación
Botão de cancelar
Pulsante Annulla
Cancel button
زر الإلغاء

Bouton d'utilisation principale
Hauptnavigationknopf
Hoofdbedieningsknop
Botón principal de funcionamiento
Botão principal de funcionamento
Pulsante di funzionamento principale
Main operation button
زر التشغيل الرئيسي

Valve silencieuse
Dampfventil
Dempingsklep
Válvula silenciadora
Válvula silenciadora
Valvola silenziatrice
Silencing valve
صمام كتم الصوت



Repère visuel d'indication d'ouverture / fermeture
Markierung „Offen/Geschlossen“
Open/dicht-controlelampje
Marca de apertura/cierre
Símbolo de aberto/fechado
Símbolo di apertura/chiusura
Open/closed marker
علامة مفتوح/مغلق

Panneau de commande
Bedienfeld
Bedieningspaneel
Panel de control
Painel de controlo
Pannello di controllo
Control panel
لوحة التحكم

Port USB*
USB-Port*
USB*-poort
Puerto USB*
Entrada USB*
Porta USB*
USB* port
*USB منفذ



*Selon modèle - *je nach Modell - *Afhankelijk van het model - *Según el modelo - *Consoante o modelo - *A seconda del modello - *Depending on model - *حسب الطراز*

Mon assistant culinaire pour la cuisine du quotidien

Cookeo + est un multicuiseur intelligent qui vous assiste pour cuire parfaitement chaque ingrédient et vous propose de préparer en quelques clics 150 recettes préprogrammées. Grâce à son interface digitale intuitive et interactive, cuisinez rapidement des recettes variées au quotidien. Cookeo + adapte le temps de cuisson ainsi que les quantités d'ingrédients en fonction du nombre de convives, puis vous guide en pas à pas, et cuit sans surveillance. Laissez-vous guider, c'est simple et rapide !

Meine Küchenhilfe für Alltagsgerichte

Cookeo + ist ein intelligenter Schnellkochtopf, der Ihnen hilft, alle Zutaten perfekt zu garen und die Zubereitung von 150 vorprogrammierten Rezepten ermöglicht, die mit nur wenigen Klicks zugänglich sind. Dank der intuitiven und interaktiven Oberfläche können Sie schnell und einfach jeden Tag verschiedene Gerichte zubereiten. Cookeo + passt die Garzeit und die Menge der Zutaten basierend auf der Anzahl der Gäste an, leitet Sie dann Schritt für Schritt an und kocht unbeaufsichtigt. Lassen Sie sich führen – es ist einfach und schnell!

Mijn keukenhulp bij het dagelijkse koken

Cookeo + is een intelligente multicooker die u helpt elk ingrediënt perfect te bereiden en waarmee u in slechts een paar klikken 150 voorgeprogrammeerde recepten kunt klaarmaken. Dankzij de intuïtieve en interactieve interface kunt u elke dag snel gevarieerde recepten bereiden. Cookeo + past de bereidingsstijd en de hoeveelheid ingrediënten aan op basis van het aantal gasten. Vervolgens wordt u stap voor stap begeleid en wordt het gerecht zonder uw verdere toezicht bereid. Laat de multicooker u begeleiden, het is snel en eenvoudig!

Mi asistente de cocina para cocinar todos los días

Cookeo+ es un robot multicocción inteligente que te ayuda a cocinar todos los ingredientes de manera perfecta y te permite preparar 150 recetas preprogramadas con unos pocos clics. Gracias a su interfaz intuitiva e interactiva, podrás cocinar rápidamente recetas variadas cada día. Cookeo + adapta el tiempo de cocción y las cantidades de los ingredientes en función del número de comensales, te guía paso a paso y cocina sin supervisión. Déjate guiar: ¡es sencillo y rápido!

O meu assistente de cozinha para cozinhar todos os dias

O Cookeo+ é um robot de cozinha inteligente que ajuda a cozinhar na perfeição cada ingrediente e permite preparar, com apenas alguns cliques, 150 receitas pré-programadas. Graças à sua interface intuitiva e interativa, pode preparar receitas variadas rapidamente e todos os dias. O Cookeo+ adapta o tempo de cozedura e as quantidades dos ingredientes com base no número de convidados e, em seguida, fornece indicações passo a passo e cozinha sem vigilância. Deixe-se guiar, é simples e rápido!

L'assistente per la cucina di tutti i giorni

Cookeo + è un multicooker intelligente che aiuta a cucinare ogni ingrediente alla perfezione e consente di preparare 150 ricette pre-impostate accessibili in pochi clic. Grazie alla sua interfaccia intuitiva e interattiva, è possibile cucinare rapidamente ricette diverse ogni giorno. Cookeo + adatta il tempo di cottura e la quantità di ingredienti al numero di persone, guida passo dopo passo nella preparazione della ricetta e cuoce senza bisogno di alcuna sorveglianza. Lasciatevi guidare, è facile e veloce!

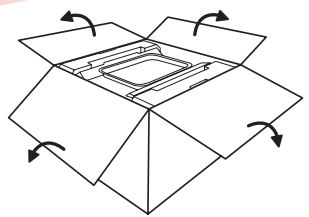
My kitchen assistant for everyday cooking

Cookeo + is an intelligent multicooker which helps you cook each ingredient to perfection and enables you to prepare 150 preprogrammed recipes accessible with just a few clicks. Thanks to its intuitive and interactive interface, you can quickly cook varied recipes every day. Cookeo + adapts the cooking time and quantities of ingredients based on the number of guests, then guides you step by step, and cooks unattended. Let it be your guide, it's quick and easy!

المساعد الخاصّ بي لإنجاز مهامّي اليومية في المطبخ

Cookeo + هو جهاز طهي ذكي متعدد الوظائف يساعدك على طهي كل مكون بشكل مثالي وينتج لك تحضير 150 وصفة مُبرمجة مُسبقًا باستخدام بضعة نقرات فقط. ويفضل واجهة الجهاز سهلة الاستخدام والتفاعلية، يمكنك يومياً تحضير وصفات متنوعة في وقتي قياسي. يمكنك إعداد Cookeo بحيث يتلاءم مع وقت الطهي وكميات المكونات حسب عدد ضيوفك؛ ومن ثمّ يرشدك خطوة بخطوة، ويطهو لك الطعام من دون مراقبة. فليكن هذا الجهاز مرشدك في المطبخ؛ فهو سريع وسهل الاستخدام!

voor
ingebruikname



Haal het apparaat uit de verpakking en lees de gebruiksaanwijzing en veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het product voor de eerste keer gebruikt.



Om het product te openen, draait u de hendel voor openen/sluiten boven op het deksel zodat het op één lijn ligt met het open hangslot:

Plaats het apparaat op een vlakke, droge en koele ondergrond. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, de stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.



REINIG DE VERSCHILLENDE ONDERDELEN

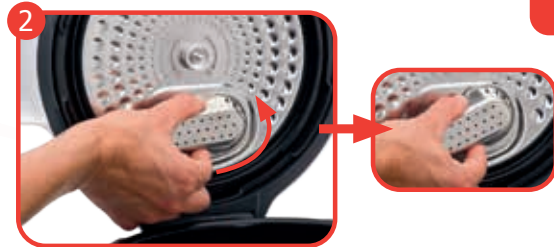
- 1 Kookpan
- 2 Metalen deksel
- 3 Ventielkap
- 4 Condensopvangbak
- 5 Stoommand
- 6 Decompressiekogel

voor
ingebruikname

AANWIJZINGEN
VOOR HET
DEMONTENEREN
EN WEER IN
ELKAAR ZETTEN
VAN HET DEKSEL



HET METALEN DEKSEL DEMONTENEREN: Pak de subeenheid van het deksel vast bij de afdichting en draai de centrale moer linksom los. Verwijder de moer en vervolgens het deksel.



DE VENTIELKAP VERWIJDEREN: Houd de ventielkap vast aan het middelste gedeelte (zoals aangegeven) en draai voorzichtig om los te maken. Maak de ventielkap schoon en let daarbij vooral op de binnenkant (controleer of er geen voedselresten meer aanwezig zijn).



TOEGANG TOT DE DECOMPRESSIEKOGEL
Draai de kogelkap linksom om de markering I in de stand te zetten. Verwijder de kap. Verwijder de kogel, maak deze en de behuizing voorzichtig schoon met water en afwasmiddel. Droog de kogel met een zachte doek en plaats deze terug in de behuizing. Zet de kogelkap terug en zet de markering I in de stand . Vergrendel deze door aan de kogelkap te draaien tot de markering tegenover het pictogram 'gesloten' staat .



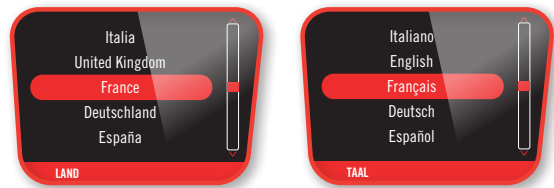
DE SUBEENHEID VAN HET METALEN DEKSEL TERUGPLAATSEN: Houd de subeenheid van het deksel vast bij de afdichting zoals aangegeven op de foto. Centreer het deksel op de centrale as en druk aan. Plaats de moer terug en draai rechtsonder vast.



DE VENTIELKAP TERUGPLAATSEN: Houd de ventielkap vast zoals aangegeven op de foto (pak het middelste gedeelte vast). Centreer de inwendige, ronde vorm op de drie haken en druk vervolgens de ventielkap vast (u hoort een klik). De ventielkap moet naadloos aansluiten op de binnenkant van het deksel.

bediening

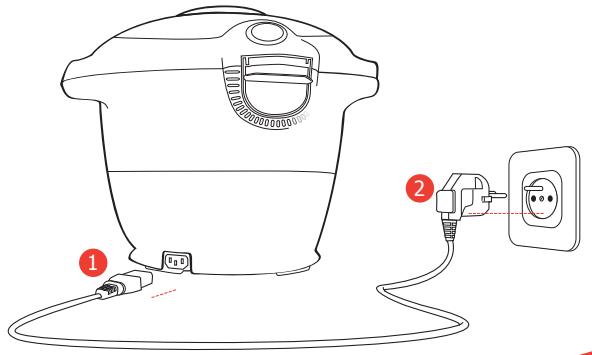
Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, wordt het instellingenmenu weergegeven:



Selecteer uw land



Selecteer uw taal



Bedieningsinterface

SELECTEREN BEVESTIGEN TERUG OPNIEUW STARTEN 3sec

ingebruikname

Gebruik het apparaat nooit zonder de kookpan.

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, kan de kom een lichte geur afgeven. Dat is normaal.



HET DEKSEL OPENEN: Om het product te openen, draait u aan de hendel voor openen/sluiten totdat u het hangslot kunt zien: . Probeer het deksel bij het openen nooit te forceren als u weerstand voelt.



DE CONDENSOPVANGBAK PLAATSEN: Controleer of de condensopvangbak leeg is en installeer deze aan de achterkant van het apparaat.



PLAATSING VAN DE STANDAARD ONDER DE STOOMMAND. Druk de standaard tussen duim en wijsvinger in zodat deze onder de stoommand past.



DE PAN IN HET APPARAAT PLAATSEN: Veeg de onderkant van de kookpan schoon. Controleer of er geen voedselresten of vloeistoffen onder de pan of op de verwarmingsplaat zitten.



Plaats de kom in het apparaat en de handgrepen van de kom in de sleuven.

aan/uit- menu



Selecteer en bevestig uw keuze



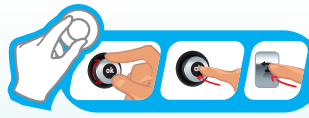
Met AAN/UIT kunt u het apparaat uitschakelen.



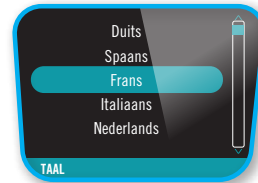
instellingen- menu



LET OP: Met elke bevestiging gaat u terug naar het hoofdmenu.
LET OP: Zelfs als het geluid is uitgeschakeld, blijven de waarschuwingsgeluiden actief.



Selecteer 'taal/land'



Selecteer uw taal



Selecteer uw land



Selecteer 'bibliotheken wissen'



Selecteer 'bibliotheek 2'

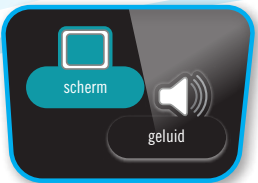


Wilt u deze bibliotheek wissen?

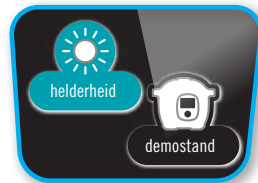
* afhankelijk van het model



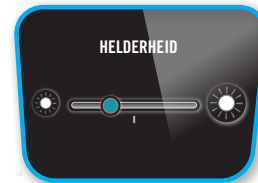
Selecteer 'scherm/geluid'



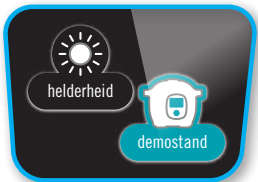
Selecteer 'scherm'



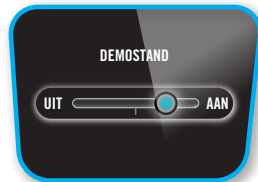
Selecteer 'helderheid'



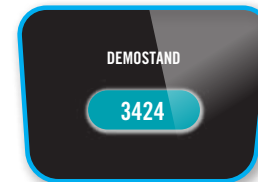
Pas de helderheid aan



Selecteer 'demostand'



Om de demostand te activeren of te deactiveren, moet u een code invoeren: 3424



LET OP: IN DE DEMOSTAND kan het product werken zonder verwarming of drukverhoging.



Selecteer 'geluid'



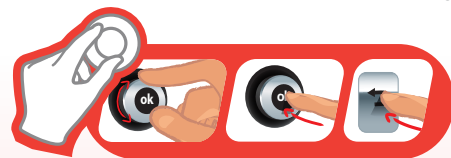
Hiermee past u het geluid aan

* afhankelijk van het model

menu handmatig kookstand

SNEL KOKEN

MENU HANDMATIG: Met het handmatige menu bepaalt u zelf hoe u kookt. Kies zelf de kooktijd en -stand: **snel koken, klassiek koken (zachtjes koken, sudderen, bruinen)*, opwarmen of warm houden.**



Selecteer het menu 'handmatig'



Selecteer de stand 'snel koken'



De bereidingstijd aanpassen



De onmiddellijke of uitgestelde start selecteren (pag. 18)



WAARSCHUWING

Plaats de kom en voeg de ingrediënten toe



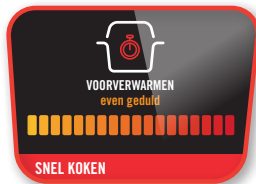
WAARSCHUWING

Sluiten en vergrendelen

* afhankelijk van het model

menu handmatig kookstand

SNEL KOKEN



Het apparaat wordt voorverwarmd



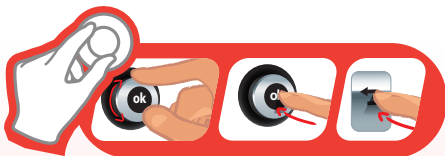
Het koken is gestart



Het koken is voltooid



Klaar om te proeven!



menu handmatig kookstand

*afhankelijk van het model

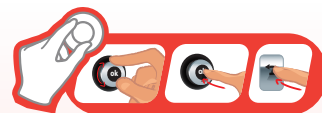
KLASSIEK

Met de kookstand 'klassiek' kunt u:

- zachtjes koken
- sudder
- bruinen

afhankelijk van het gewenste resultaat. Het deksel blijft open bij dit soort gerechten.

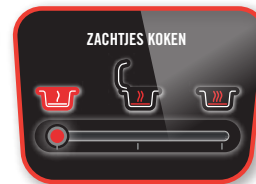
LET OP: De functie is identiek, alleen de temperatuur verschilt.



Selecteer het menu 'handmatig'



Selecteer de stand 'klassiek'



Selecteer de gewenste stand



Open het deksel



Plaats de kom



Het apparaat wordt voorverwarmd



ZACHTJES KOKEN



ZACHTJES KOKEN



wilt u stoppen met koken?

JA NEE

Als u wilt stoppen met koken, drukt u op de pijl naar links. U kunt nu het koken volledig stoppen of naar de snelkookfunctie gaan.



menu
handmatig
kookstand

OPWARMEN





Selecteer het menu
'handmatig'





Selecteer de stand
'opwarmen'



plaats de kom

WAARSCHUWING

Plaats de kom



sluit en vergrendel het deksel

WAARSCHUWING

Sluit en vergrendel het deksel



OPWARMEN
00:02

Het opwarmen is gestart.



om te onderbreken

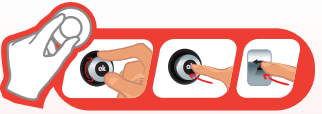
wilt u stoppen met opwarmen?

JA **NEE**




Wilt u het opwarmen stoppen?

LET OP: Het opwarmen begint en de tijd loopt op.



**Servere!
EET SMAKELIJK!**

Pas op voor stoom wanneer u het deksel opent

WARM HOUDEN  00:02

CUISSON SOUS PRESSION

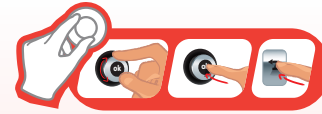
Eet smakelijk



menu
handmatig
kookstand

WARM HOUDEN

LET OP: Het warm houden begint en de tijd neemt toe.






Selecteer het menu
'handmatig'





Selecteer de functie
'warm houden'



plaats de kom

WAARSCHUWING

Plaats de kom



VOORVERWARMEN
even geduld

WARM HOUDEN

Het apparaat wordt voorverwarmd



WARM HOUDEN
00:02

WARM HOUDEN

Het warm houden is begonnen

wilt u stoppen met warm houden?

JA **NEE**




Om de warmhoudstand te stoppen, drukt u op de terugpijl en selecteert u 'ja'

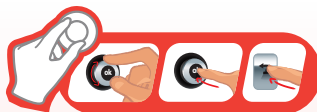
menu handmatig kookstand

UITGESTELDE START (SNEL KOKEN-STAND)



Sommige etenswaren kunnen niet worden gebruikt met de uitgestelde start (bijv. vlees, vis, melk, enz.).

De eindtijd van het koken kan variëren, afhankelijk van het volume van het product.



Selecteer 'uitgestelde start'



Selecteer de huidige tijd



Selecteer de eindtijd voor het koken



Uitgestelde start is geprogrammeerd

NB: Uitgestelde start is ook mogelijk vanuit het menu Ingrediënten (afhankelijk van het type ingrediënten).

menu ingrediënten

MENU INGREDIËNTEN: Met het menu Ingrediënten kunt u afzonderlijke ingrediënten bereiden zonder dat u zich zorgen hoeft te maken over de kookstand en -tijd: Cookeo geeft de te volgen stappen aan voor alle soorten en gewichten ingrediënten: vlees, vis, groenten, fruit en als laatste granen.



Selecteer het menu 'Ingrediënten'



Kies groenten



Kies 'broccoli'



Kies de gewenste hoeveelheid broccoli



Start het recept



Volg de instructies



AANBEVOLEN KOOKTIJD: 10 MIN



De aanbevolen bereidingstijd wordt weergegeven



BROCCOLI



Selecteer 'onmiddellijke start'



WAARSCHUWING

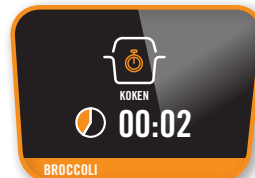


Volg de instructies



BROCCOLI

Voorverwarmen



BROCCOLI



Begin met koken



BROCCOLI

Bereiding klaar



Eet smakelijk

recept voor boeuf bourguignon*

MENU RECEPTEN: Met het receptenmenu kunt u kiezen uit hartige en zoete recepten, verdeeld in vier categorieën: **voorgerechten/hoofdgerechten/nagerechten/bibliotheek***.



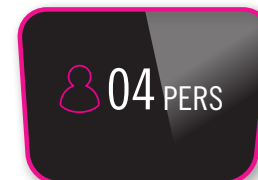
Selecteer het receptenmenu



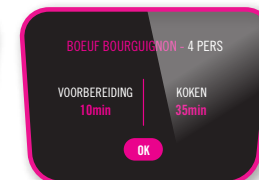
Selecteer het type recept



Selecteer een recept



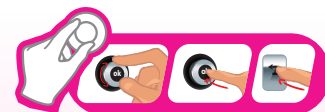
Selecteer het aantal personen



Presentatie van het recept



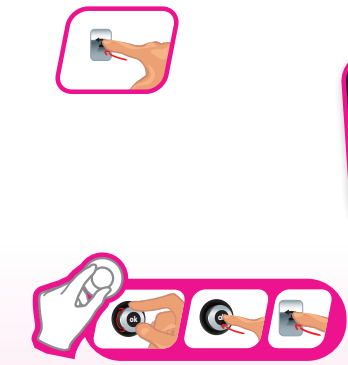
Bereid de ingrediënten voor



* afhankelijk van het model

menu recepten

MENU RECEPTEN: (VERVOLG)
U kunt teruggaan naar het startmenu door 3 seconden op de terugknop te drukken



wilt u het recept bereiden?

JA NEE

BOEUF BOURGUIGNON



Start het recept

VOORVERWARMEN
even geduld

BOEUF BOURGUIGNON

Voorverwarmen

bak alle ingrediënten, zonder de wijn, gedurende 10 minuten

OK

BOEUF BOURGUIGNON



Volg de instructies

wilt u stoppen met bakken?

JA NEE

BOEUF BOURGUIGNON



Stop met bruinen

voeg de resterende ingrediënten toe

OK

BOEUF BOURGUIGNON



Volg de instructies

wilt u beginnen met koken?

JA NEE

BOEUF BOURGUIGNON



Begin met koken

KOKEN
00:35

BOEUF BOURGUIGNON



Kooktijd

BEREIDING KLAAR
even geduld

BOEUF BOURGUIGNON

Voorverwarmen

EET SMAKELIJK!
00:10

BOEUF BOURGUIGNON

Eet smakelijk

ingrediënten



vlees



vis, schelpdieren



rijst en granen



groenten/fruit

lamsvlees
rundvlees
konijn
varkensvlees
kalfsvlees
kip

garnalen/gamba's
mosselen
vis
Sint-jakobsschelpen

tarwe
bulgur
gerst
quinoa
witte rijst
bruine/wilde rijst
boekweit

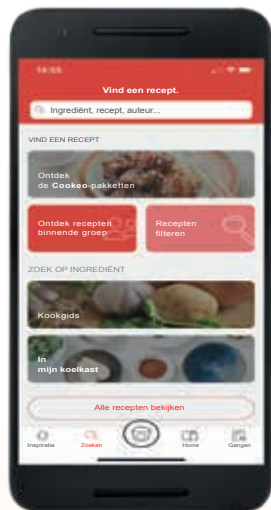
artisjokken
asperges
aubergines
rode biet
broccoli
wortelen
knolselderij
kool
bloemkool/romanesco
spruitjes
groene kool
snijbiet
courgette
andijvie
spinazie
venkel
sperziebonen
linzen
knolraap
zoete aardappelen
erwten/peultjes
peer
prei
appels
aardappelen
paprika

*Afhankelijk van de specificaties voor het land
Afhankelijk van het model

recepten

www.moulinex.com

U vindt onze recepten in de Moulinex-app en op www.moulinex.com



favorieten menu

EEN RECEPT OPSLAAN ALS FAVORIET

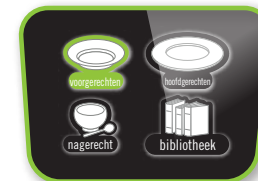
MENU FAVORIETEN: Met het menu Favorieten kunt u een snelkoppeling naar uw favoriete recepten maken vanuit het menu Recepten of vanuit de bibliotheek*.



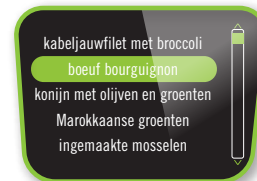
Selecteer het menu 'favorieten'



Selecteer 'toevoegen'



Selecteer het type recept



Selecteer het recept dat u als favoriet wilt weergeven

* afhankelijk van het model

favorieten menu



Selecteer het aantal personen



Selecteer de gewenste bereidingstijd

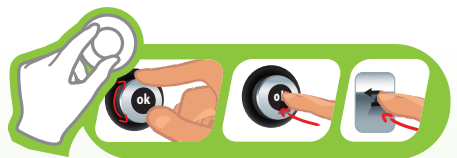


Selecteer 'aanpassen'



Wijzig het aantal personen

LET OP: Met de functie 'aanpassen' kunt u de bereidingstijd en het aantal personen aanpassen voor een recept dat al bij de favorieten is opgeslagen



favorieten menu



Selecteer het menu 'favorieten'



Selecteer 'mijn lijst'

BEREID EEN RECEPT DAT AL ALS FAVORIET IS OPGESLAGEN



Selecteer het recept dat u wilt bereiden



Volg de instructies zoals u dat bij ieder ander recept zou doen



favorieten menu

WIS EEN RECEPT UIT HET FAVORIETENMENU



Selecteer het menu 'favorieten'



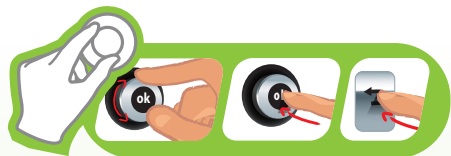
Selecteer 'wissen'



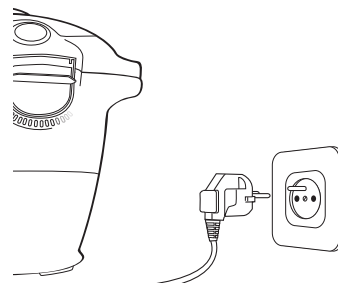
Selecteer het recept dat u wilt wissen



Volg de instructies



reinigen en onderhoud



Haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat schoon te maken als u klaar bent met koken. Maak het apparaat na elk gebruik schoon.



U kunt de kookpan en stoommand schoonmaken met warm water met afwasmiddel of in de vaatwasmachine. Maak de behuizing schoon met een vochtige doek. Na enkele keren in de vaatwasmachine kan de buitenkant van de pan verkleuren. U kunt de pan schoonmaken met een schuursponsje.

reinigen en onderhoud



Verwijder na elk gebruik de condensopvangbak en maak deze voorzichtig schoon met schoon water of in de vaatwasmachine. Droog de bak voorzichtig af. Plaats de bak vervolgens terug in de oorspronkelijke positie.



Om het metalen deksel met de hand of in de vaatwasmachine te reinigen, moet u het deksel demonteren en de ventielkap verwijderen.

- 1 Draai de moer in het midden van het metalen deksel los
- 2 Verwijder het metalen deksel
- 3 Verwijder de ventielkap



SCHOONMAKEN IN DE VAATWASMACHINE:

U kunt het metalen deksel reinigen in de vaatwasmachine zonder de ventielen te verwijderen. Verwijder de kogel nadat deze in de vaatwasmachine is geweest en blaas in de leiding om te controleren of deze niet verstopt is. Droog de kogel en de behuizing voorzichtig af met een zachte doek.



MET DE HAND REINIGEN:

U kunt het metalen deksel schoonmaken met warm water en een beetje afwasmiddel. Verwijder eerst de kogel en reinig deze volledig. Droog de kogel en de behuizing met een zachte doek.

reinigen en onderhoud



Controleer voordat u de kogel verwijdert of de leiding niet verstopt is door er in te blazen.



Druk op het inwendige deel van het geveerde veiligheidsventiel om te controleren of het niet verstopt is.

Voordat u de binnendeel verwijdert. Maak het buitenste deel van de kookpan schoon. Maak de binnenkant van het metalen deksel van het apparaat schoon met een vochtige spons en controleer of de manometrische stang goed is geplaatst en niet is geblokkeerd. Spoel met water en controleer of de manometrische stang kan bewegen.



Vervang de afdichting ten minste elke 3 jaar. U moet dit laten doen door een erkend servicecentrum.



Berg het apparaat niet op met gesloten deksel. Laat het apparaat open of half open staan. Dat voorkomt de ontwikkeling van onaangename geuren.



- Als het apparaat per ongeluk wordt ondergedompeld of als er water rechtstreeks op het verwarmingselement is gekomen, moet u het apparaat naar een erkend servicecentrum brengen.



Draag het apparaat met de twee handgrepen aan de zijkant. Voor extra veiligheid moet u ervoor zorgen dat de kap is vergrendeld.



Maak de buitenkant van het deksel van het apparaat schoon met een vochtige spons. Reinig ook de dempingsklep aan de achterkant van het deksel.



USB-waarschuwing:

Houd water uit de buurt van de USB-poort

* Afhankelijk van het model



Maak het bovenste deel van de kookpan schoon met een vochtige doek. Maak ook het kanaal van de condensopvangbak schoon met een vochtige doek.

Maak de metalen dekselafdichting schoon met een vochtige spons en spoel deze vervolgens af met veel water. Gebruik geen scherpe voorwerpen.

veiligheid

Uw snelkookpan is uitgerust met verschillende veiligheidsvoorzieningen:

Veilig openen:

- Als het apparaat onder druk kookt, staat de manometrische stang in de volledig geheven stand en is de dekselopening vergrendeld. Open de snelkookpan nooit met kracht.
- Verplaats de manometrische stang niet.
- Zorg ervoor dat de interne druk is gedaald (er komt geen stoom meer uit de dempingsklep) voordat u probeert het deksel te openen.

Veiligheidsvoorziening voor overdruk:

- De veiligheidsklep laat de druk ontsnappen- zie het hoofdstuk [Reiniging en onderhoud](#).

Als een van de overdrukveiligheidssystemen wordt geactiveerd:

Schakel het apparaat uit.

Laat het apparaat volledig afkoelen.

Open het.

Controleer en reinig de veiligheidsklep, de decompressiekogel en de afdichting. Zie het gedeelte Reiniging en onderhoud.

Als uw product na deze controles en reiniging lekt of niet meer werkt, breng het dan naar een door SEB erkend servicecentrum.

Regeling van uw apparaat:

De druk wordt geregeld door stroom te leveren aan het verwarmingselement of door de stroom uit te schakelen.

Om de effecten van thermische inertie te beperken en de nauwkeurigheid van de regeling te verbeteren, kan de decompressiekogel automatisch worden geactiveerd om af en toe kort stoom te laten ontsnappen.

SERIE EPC09 of EPC09-A*

Lage druk 40 kPa (109 °C)/Hoge druk: 70 kPa (115 °C)

CAPACITEIT PRODUCT: 6 L/BRUIKBARE CAPACITEIT: 4 L

Geïntegreerde verwarming

Regeling van de druk wordt 10 minuten na de piepton bereikt.

* afhankelijk van het model

PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Het deksel sluit niet	Er bevinden zich vreemde voorwerpen tussen de pan en de verwarmingsplaat	Verwijder de pan en controleer of de verwarmingsplaat, het centrale onderdeel en de onderkant van de pan schoon zijn. Controleer ook of de centrale component kan bewegen
	De hendel voor het openen van het deksel staat niet in de juiste stand	Zorg ervoor dat de hendel voor het openen in de volledig geopende stand staat
	Het metalen deksel en/of de moer zijn niet goed aangebracht of niet volledig vastgeschroefd	Controleer of u alle onderdelen van het metalen deksel hebt geplaatst en of de moer is vastgedraaid
Het product decomprimeert niet	De kogelkap is niet goed bevestigd	Laat het product volledig afkoelen, verwijder vervolgens het metalen deksel en plaats de kogelkap op de juiste manier (markering in vergrendelde stand)
Het deksel gaat niet open nadat de stoom ontsnapt	De manometrische stang blijft omhoog staan	Nadat u hebt gecontroleerd of er geen stoom ontsnapt en het product volledig koud is, steekt u een pin in de opening tussen de hendel voor het openen en de dempingsklep. Pas op voor het vrijkomen van stoom zodra de pin naar binnen is gedrukt. Probeer het apparaat pas te openen wanneer er geen stoom meer is.
De druk in het apparaat neemt niet toe	Controleer of de afdichting, de paarse veiligheidsklep en de manometrische stang schoon zijn	Maak het apparaat schoon volgens de instructies in de gebruiksaanwijzing
	Controleer of het deksel is vergrendeld en of de markering zich tegenover het gesloten hangslot bevindt. Controleer of de manometrische stang kan bewegen en reinig deze indien nodig.	Controleer of de manometrische stang kan bewegen en reinig deze indien nodig.
	De decompressiekogel is niet goed geplaatst of is vuil	Controleer of de kogel correct is geplaatst en of de kap in de vergrendelde stand staat. Reinig en droog de kogel en de behuizing
FOUTCODES	Code 24: De druk neemt af tijdens het koken met hoge druk Code 21 en 26: De druk in het apparaat neemt niet toe	Voeg vloeistof toe aan uw recept (water of vloeibare saus)
Tijdens het koken ontsnapt er stoom via de randen van het deksel (lekt)	De afdichting van het metalen deksel en/of randen van de kom zijn vuil	Maak de afdichting en de rand van de kom schoon met een vochtige doek. Gebruik geen scherpe voorwerpen
	Slijtage, beschadiging en vervorming van de afdichting	De afdichting moet maximaal om de drie jaar worden vervangen. Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum
	De rand van de kom is beschadigd	Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum
	De moer voor het metalen deksel is niet goed op zijn plaats geschroefd.	Draai de moer in het midden van het metalen deksel goed vast.
Er loopt water uit de achterkant van het apparaat	De condensopvangbak zit niet op zijn plaats of stroomt over.	Zorg ervoor dat de condensopvangbak op de juiste plaats aan de achterkant van het apparaat zit en dat de leiding niet verstopt is.
	Veiligheidskleppen en/of openingen zijn geblokkeerd	Controleer of de kom niet te vol is en of de gebruikte voedingsmiddelen niet uitzetten (zie boekje met veiligheidsinformatie)
Het bedieningspaneel gaat niet branden	Het apparaat staat niet aan of staat in standby-stand	Zorg ervoor dat het netsnoer is aangesloten op het apparaat en op een stopcontact. Controleer of het apparaat niet in de stand-bystand staat door op de knop 'OK' te drukken
	Het apparaat is beschadigd	Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum
U kunt het metalen deksel niet verwijderen. Het zit vast	De kogelkap van het metalen deksel is niet teruggeplaatst	Draai de moer in het midden van het metalen deksel los en druk vervolgens op het centrale element van de moer. Hierdoor komt het deksel vrij en krijgt u toegang tot de kogelkap. Zorg ervoor dat het deksel en de kogel weer op hun plaats zitten